



SANTOS & SEIXO  
W I N E S

## DUAS FAMÍLIAS

### Vinho Tinto 2016

#### REGIÃO

Serra de S. Mamede - Vinho DOC Alentejo.

#### CASTAS

Vinho feito de videiras com mais de 80 anos e com mistura de várias castas, sendo as principais: Trincadeira, Alicante Bouschet, Aragonez, Grand Noir e Castelão.

#### ANÁLISES

TEOR ALCOÓLICO \_\_\_\_\_ 14,4 %  
PH \_\_\_\_\_ 3,72  
ACIDEZ TOTAL \_\_\_\_\_ 5,3 g/L  
AÇUCAR RESIDUAL \_\_\_\_\_ 0,3 g/L

#### CLIMA

Forte influência continental e sendo a serra mais elevada a sul do rio Tejo tem 2 climas muito distintos. Na zona virada a Norte é bastante ventosa e fresca, no entanto nas encostas viradas a Sul tem uma amplitude térmica muito elevada no Verão com dias extremamente quentes e noites frescas, permitindo uma maturação equilibrada das uvas.

#### SOLO

Pobres e de origem granítica com bastante pedregosidade, fundos e com elevada inclinação.

#### ENÓLOGO

Paolo Nígra

#### NOTAS DE PROVA

Vinho concentrado de cor rubi, aroma complexo e intenso a mostrar Bouquet do estágio em garrafa e com notas bem presentes de fruta preta, especiarias, leve tosta e balsâmico. Na boca é um vinho que preenche em camadas, com taninos finos bem presentes e com um final fresco e persistente.  
Servir à temperatura de 18°C.

#### VINIFICAÇÃO

Uvas apanhadas à mão para pequenas caixas e transportadas para a adega onde foram desenganchadas e suavemente esmagadas. Maceração a frio de 3 dias e fermentação espontânea com um controlo de temperatura apenas para não deixar ultrapassar os 30°C. 1 "Délestage" diária e 2 remontagens manuais com ar para uma melhor fixação de cor e integração dos aromas. Maceração nas massas de 23 dias. A Fermentação maloláctica e estágio de 24 meses em barricas premim de 225 litros novas de carvalho francês.

#### VINDIMA

O ano vitícola 2015/2016 foi um ano particular com um Inverno com temperaturas acima da média e chuvoso. A Primavera, no entanto foi mais fria e com muita precipitação e o Verão, quente e seco. O ciclo vegetativo atrasou e a vindima deu-se a 20 de Setembro o que permitiu que a colheita fugisse da época mais quente e a maturação fosse excepcional e lenta e com um ótimo estado sanitário das uvas resultando um vinho concentrado mas muito equilibrado e com potencial de estágio.

#### SUPORTE LOGÍSTICO

EAN 560 0233 18 158 0 CAIXA (3 X 750 ML)  
ITF 3 560 0233 18 158 1

	GARRAFA	CAIXA
ALTURA (MM)	304	94
LARGURA (MM)	-	298
COMPRIMENTO (MM)	88,4	315
PESO BRUTO (KG)	1,7	5,3

#### PRÉMIOS



2021  
WINE ENTHUSIAST  
93PTS - CELLAR SELECTION



Santos & Seixo Wines – Distribuição Lda.  
Quinta do Outeiro, n° 186  
5030-320 MEDRÕES

351 218 222 308  
geral@santoseseixo.pt  
www.santoseseixo.pt

Santos e Seixo Wines  
 Santos & Seixo  
 vinhos.santosedacasa